



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO, TURISMO,
TECNOLOGIA E INOVAÇÃO - SETEC

1 – OBJETO RESUMIDO

Necessidade de fornecimento de alimentação para a realização da solenidade de entrega do Troféu “O Desbravador”, a ser realizada em 14 de outubro de 2026.

2 – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação do serviço visa atender à solenidade de outorga do Troféu “O Desbravador”, instituído pelo Decreto nº 1.417, de 03 de julho de 1989, cujo objetivo é reconhecer e destacar as empresas e produtores rurais que mais contribuíram para o desenvolvimento econômico de Chapecó, considerando o movimento econômico e os impostos recolhidos no ano-base de 2023. Trata-se de evento de grande relevância institucional e municipal, realizado anualmente, que reúne autoridades, servidores e os principais empresários da cidade, sendo de praxe o fornecimento de alimentação aos convidados, a fim de garantir adequada recepção e atendimento durante a solenidade. Diante dessa tradição e da necessidade de manter a qualidade, a organização e o padrão compatível com a importância do evento, torna-se indispensável a contratação de fornecimento de alimentação pronta.

3 – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O município de Chapecó realizou seu plano anual de contratações e essa contratação está prevista nele.

4 – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 As refeições deverão apresentar elevado padrão de qualidade, compatível com a natureza formal e institucional da solenidade, devendo ser observados, no mínimo, os seguintes requisitos:

4.1.2 Utilização de ingredientes frescos, próprios para consumo, dentro do prazo de validade e provenientes de estabelecimentos regularmente constituídos;

4.1.3 Carnes com boa apresentação, textura e qualidade, livres de excesso de gordura, nervos, aparas ou odores incompatíveis com o produto;

4.1.4 Frios e queijos com características próprias de cada produto, textura, aroma e sabor adequados, devidamente refrigerados e fatiados/apresentados de maneira uniforme;



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

4.1.5 Massas preparadas de forma a preservar textura adequada, evitando-se produtos excessivamente cozidos, ressecados ou com molhos em quantidade insuficiente;

4.1.6 Risotos preparados com consistência cremosa e adequada ao consumo, devendo ser mantidos em condições que preservem suas características durante o período de serviço;

4.1.7 Molhos, cremes e demais preparações elaborados com ingredientes de qualidade e apresentados de forma homogênea;

4.1.8 Doces e sobremesas elaborados com ingredientes próprios para confeitaria profissional, apresentando padrão uniforme de tamanho, acabamento, textura e sabor;

4.1.9 Todos os alimentos deverão apresentar aparência, aroma, textura e sabor característicos da respectiva preparação;

4.1.10 Fica vedado o fornecimento de alimentos queimados, ressecados, excessivamente gordurosos, deteriorados, com alteração de sabor, odor ou aparência ou em condições inadequadas de temperatura;

4.1.11 As preparações deverão apresentar acabamento visual uniforme e compatível com evento institucional de padrão elevado.

4.2 Apresentação do Buffet

4.2.1 As ilhas gastronômicas deverão possuir apresentação uniforme, elegante e organizada, compatível com solenidade institucional formal.

4.2.2 Não poderão permanecer aparentes ao público caixas de transporte, embalagens comerciais, recipientes plásticos destinados ao armazenamento, caixas térmicas, papelão ou materiais utilizados exclusivamente na logística de transporte.

4.2.3 Os alimentos deverão ser apresentados em travessas, recipientes ou utensílios apropriados à preparação, em perfeito estado de conservação e higienização.

4.2.4 A contratada deverá manter as ilhas permanentemente organizadas, limpas e abastecidas durante todo o período destinado à alimentação, realizando reposição antes que as preparações se esgotem.

4.2.5 Todos os pratos quentes previstos no cardápio deverão permanecer simultaneamente disponíveis aos convidados durante o período de serviço.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

4.3 Cardápio

Ilhas (Convidado serve-se diretamente na ilha):

Tábua com frios:

Mussarela
Provolone
Presunto
Salame italiano
Azeitonas
Pepino
Ovos de codorna

Pratos Quentes:

Escondidinho de costela suína tipo Chapecó
Risoto de gorgonzola com abacaxi caramelado
Penne ao molho lasca de frango ao molho madeira e champignon
Fricassê suíno moda de Chapecó

Mesa de Doces: (03 unidades por pessoa)

Mousses diversos
Enrolados tradicionais (Brigadeiro, cajuzinho, beijinho, casadinho).

4.4 Da exigência de localização do fornecedor

Considerando as características específicas do fornecimento de alimentação pronta, destinada ao atendimento de **950** (novecentos e cinquenta) jantares durante a solenidade de entrega do Troféu “O Desbravador”, fica estabelecido que somente poderão participar empresas sediadas no município de Chapecó/SC. Tal exigência decorre de fatores técnicos relacionados à segurança alimentar e à necessidade de acompanhamento contínuo pelos órgãos fiscalizadores locais.

A Vigilância Sanitária municipal deverá realizar inspeções e verificações durante a etapa de produção e entrega das refeições, o que exige que o estabelecimento fornecedor esteja localizado no mesmo município para garantir viabilidade operacional e atendimento imediato a eventuais demandas. Ademais, a nutricionista responsável deverá acompanhar o processo de recebimento, aferição de temperatura, condições de transporte, manipulação e conformidade com as normas sanitárias, sendo imprescindível que o deslocamento seja rápido e o acesso ao fornecedor seja imediato.



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

A entrega das refeições deverá ocorrer na temperatura quente adequada para consumo, com controle rigoroso de tempo e temperatura, condições inviabilizadas quando se trata de estabelecimentos localizados fora de Chapecó, devido ao tempo de deslocamento e ao risco de perda da qualidade e segurança do alimento. Empresas de outros municípios não teriam tempo hábil de atuação em caso de intercorrências operacionais, sanitárias ou estruturais, comprometendo a execução do objeto e colocando em risco a adequada prestação do serviço. Dessa forma, a limitação territorial se fundamenta em critérios técnicos e sanitários, indispensáveis para garantir a segurança alimentar, a integridade do fornecimento e a qualidade exigida para a solenidade.

5 – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES E DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

DESBRAVADOR 2024	VALOR 2024	DESBRAVADOR 2025	VALOR 2025	DESBRAVADOR 2026	VALOR 2026
Fornecimento de 900 (novecentos) jantares para solenidade do troféu o desbravador a realizar-se no dia 23 de outubro de 2024 no Salão Nobre Nelson Galina no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês.	R\$ 54,00	Fornecimento de 800 (oitocentos) jantares alusivos a solenidade de entrega do troféu “O Desbravador” no dia 09 de dezembro de 2025, no Salão Nobre Nelson Galina no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês.	R\$ 58,73	Fornecimento de 950 (novecentos e cinquenta) jantares alusivos a solenidade de entrega do troféu “O Desbravador” no dia 14 de outubro de 2026, no Salão Nobre Nelson Galina no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês.	R\$ 89,02

O valor total estimado para esta contratação é de **R\$ 89,02** por refeição, totalizando **R\$ 84.569,00** (oitenta e quatro mil quinhentos e sessenta e nove reais). Os documentos que embasaram os estudos aonde são demonstrados a forma de elaboração da memória de cálculos seguem anexo a este ETP, junto com a Memória de Cálculos.

6 – LEVANTAMENTO DE MERCADO e COMPARATIVO DAS SOLUÇÕES

6.1 Produção própria das refeições pela Administração

A possibilidade de a Administração preparar internamente os jantares foi analisada; contudo, verificou-se a ausência de servidores capacitados ou com formação específica em cozinha industrial, além da insuficiência de efetivo para atender a um evento de grande porte sem prejudicar outras atividades essenciais. Somado a isso, constatou-se que a Administração não dispõe de estrutura física adequada — como cozinha industrial, equipamentos de preparo, armazenamento e refrigeração — necessária para assegurar



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

segurança alimentar, qualidade e o volume de produção compatível com a demanda, tornando inviável a realização interna das refeições.

6.2 Aquisição de alimentação pronta no mercado especializado (solução escolhida)

A contratação de empresa especializada para o fornecimento de jantares prontos apresenta-se como a alternativa mais adequada, por oferecer: capacidade comprovada de atender eventos de grande porte; garantia de qualidade e segurança alimentar; adequação logística, com entrega no local e horário definidos; especialização na produção de refeições de acordo com padrões necessários para eventos oficiais.

Essa opção garante a execução adequada da solenidade, sem comprometer recursos humanos e estruturais da Administração.

7 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução consiste na contratação de empresa especializada para o fornecimento e execução dos serviços de alimentação destinados à solenidade de entrega do Troféu “O Desbravador”, a ser realizada no dia 14 de outubro de 2026, no Salão Nobre Nelson Galina, no Centro de Cultura e Eventos Plínio Arlindo de Nês, em Chapecó/SC.

A solução contempla o fornecimento de 950 (novecentos e cinquenta) jantares, incluindo a preparação, disponibilização e apresentação das refeições, conforme cardápio definido, bem como a estrutura necessária para sua adequada execução e atendimento aos convidados.

Integram ainda a solução o fornecimento de louças, talheres, copos, taças, travessas, bandejas, rechauds e demais utensílios e equipamentos necessários ao serviço; a disponibilização de equipe de atendimento composta por, no mínimo, 50 (cinquenta) garçons e 01 (um) coordenador de salão ou maître; a organização, manutenção e reposição das ilhas gastronômicas durante o período de alimentação; bem como os serviços relacionados à disponibilização e comercialização de bebidas durante o evento.

A contratação deverá assegurar a adequada preparação, transporte, disponibilização, conservação, apresentação e serviço das refeições, observando os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e apresentação compatíveis com a natureza formal e institucional da solenidade.

Dessa forma, a solução compreende o conjunto de fornecimentos, recursos materiais, equipamentos e serviços necessários à adequada execução da alimentação e do



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ

atendimento dos convidados durante a solenidade, de forma integrada e em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

8 – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

Não se mostra tecnicamente viável o parcelamento da presente contratação, tendo em vista que o objeto consiste no fornecimento de alimentação completa para a solenidade de entrega do Troféu “O Desbravador”, incluindo as refeições, bebidas, louças, utensílios e serviços de garçons, os quais possuem relação direta entre si e demandam execução coordenada e simultânea.

A contratação de uma única empresa permite maior controle sobre a qualidade, a padronização, a logística e a adequada execução dos serviços, além de concentrar a responsabilidade pelo fornecimento integral do objeto, evitando eventuais incompatibilidades entre diferentes fornecedores.

Dessa forma, a contratação será realizada em **item único**, contemplando o fornecimento integral dos 950 (novecentos e cinquenta) jantares, de modo a assegurar a adequada execução do evento e a responsabilização integral da contratada.

9 - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

A Administração pretende, com o fornecimento da alimentação, garantir o adequado atendimento aos participantes da solenidade de entrega do Troféu “O Desbravador 2026”, assegurando a oferta de refeições de qualidade, compatíveis com a relevância do evento e com as expectativas dos convidados. A medida visa alcançar os seguintes resultados:

Aprimorar a experiência dos convidados, oferecendo uma alimentação adequada e alinhada ao padrão da solenidade.

Manter o padrão de excelência institucional, demonstrando organização, cuidado e qualidade na execução do evento.

Fortalecer a imagem da Administração Pública, especialmente diante do caráter oficial e representativo da solenidade, reforçando o reconhecimento institucional.

Evidenciar a importância do evento para o município, considerando que ele reúne os principais empresários da cidade de Chapecó e representa um momento de integração, reconhecimento e fortalecimento das relações institucionais.

10 – PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS



**ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE CHAPECÓ**

Em razão da natureza do objeto não se vislumbra a necessidade de nenhuma providência a ser adotada antes da contratação.

11 – IDENTIFICAR A NECESSIDADE DE CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

Não se aplica, visto que na fase de planejamento esta única contratação se mostrou suficiente e resolutive.

12 – POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

Não se aplica visto que o objeto contratado não irá trazer nenhum impacto ambiental.

13 - DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação

Chapecó/SC, 09 de setembro de 2026.

Responsável Pelo Estudo Técnico Preliminar